CE

Bartscher

M 5110 / 116.615
M 7110 / 116.617
M 5230 / 116.613
M 10110 / 116.620

V2/0912

¡Mantenga las instrucciones de servicio en un lugar accesible!

1. Informaciones generales 74
1.1 Informaciones sobre las instrucciones de servicio 74
1.2 Explicación de los símbolos 74
1.3 Responsabilidad del fabricante y la garantía 75
1.4 Protección de los derechos de autor 75
1.5 Declaración de Compatibilidad 76

2. Seguridad 76
2.1 Informaciones generales 76
2.2 Indicaciones de seguridad durante la instalación de dispositivo 76
2.3 Explotación conforme a su diseño 77

3. Transporte, embalaje y almacenaje 78
3.1 Control de entregas 78
3.2 Embalaje 78
3.3 Almacenaje 78

4. Datos técnicos 79
4.1 Características del horno de convección y vapor 79
4.2 Datos técnicos 80

5. Instalación y servicio 81
5.1 Indicaciones de seguridad 81
5.2 Colocación y conexión 82
5.3 Servicio 85

6. Limpieza y conservación 93
6.1 Indicaciones de seguridad 93
6.2 Limpieza 93
6.3 Indicaciones de seguridad durante la conservación 94

7. Fallos posibles 95

8. Recuperación 96

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Alemania

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Informaciones generales

1.1 Informaciones sobre las instrucciones de servicio

La presente instrucción de servicio describe la instalación del dispositivo, su servicio y su conservación, además sirve como fuente de información importante, así como de guía.

El conocimiento y el cumplimiento de todas sus indicaciones de seguridad y servicio garantizan el trabajo correcto y seguro del dispositivo.

Asimismo se deben respetar todos los reglamentos locales de prevención de accidentes y los principios de seguridad e higiene del trabajo.

La instrucción de servicio constituye un elemento integral del dispositivo y se recomienda mantenerla en un sitio de fácil acceso, para que las personas que instalan, realicen trabajos de conservación y de servicio, o de limpieza del equipo tengan acceso permanente a ella.

1.2 Explicación de los símbolos

Las indicaciones de seguridad y los aspectos técnicos más importantes se han marcado con símbolos adecuados en la presente instrucción de servicio. Estas indicaciones hay que respetarlas absolutamente para evitar posibles accidentes, perjuicios para la salud y la vida, así como daños materiales.

¡ATENCIÓN!

Este símbolo significa advertencia de peligro que puede conducir a lesiones corporales. Hay que respetar absoluta y cuidadosamente las presentes indicaciones de seguridad e higiene del trabajo, y en situaciones dadas proceder con particular precaución.

¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!

Este símbolo advierte del riesgo de un choque eléctrico. El no respetar las indicaciones de seguridad puede ser motivo de lesiones corporales o de muerte.

¡ADVERTENCIA!

Con este símbolo se han marcado las indicaciones las cuales requieren especial atención para no dañar el dispositivo o provocar su mal funcionamiento o avería.

¡INDICACIÓN!

Este símbolo señala las indicaciones e informaciones fundamentales para el trabajo efectivo y sin averías del dispositivo.

¡ATENCIÓN! ¡Superficie exterior caliente!

El símbolo indica que la superficie del dispositivo ésta caliente durante su funcionamiento. ¡Ignorar esta advertencia conlleva riesgo de quemaduras!

¡ATENCIÓN! ¡Líquido caliente en el recipiente!

Si los recipientes están llenos de líquido o de material cocinado licuado durante la preparación, no se debe utilizar los niveles superiores para colocar recipientes excepto aquellos que el operador puda ver cuando el recipiente esté metido.

1.3 Responsabilidad del fabricante y la garantía

Todas las informaciones contenidas en estas instrucciones se han presentado conforme a los reglamentos vigentes, conocimientos actuales de fabricación e ingeniería y en base a nuestro conocimiento y experiencia de varios años.

Asimismo la traducción de la instrucción de servicio se ha realizado escrupulosamente. Sin embargo no nos hacemos responsables por errores eventuales en la misma.

La versión que decide es la instrucción de servicio anexada en idioma alemán.

En el caso de encargos de modelos especiales u opciones adicionales, así como en situaciones donde se aplican los conocimientos técnicos más recientes, el dispositivo entregado puede diferenciarse de las informaciones y figuras contenidas en la presente instrucción de servicio. En caso de duda rogamos contactar con el fabricante.

¡INDICACIÓN!

Antes de iniciar cualquier trabajo, particularmente antes de poner en marcha el dispositivo, hay que familiarizarse con el contenido de la presente instrucción de servicio. El fabricante no se hace responsable por detrimentos y daños surgidos a causa de la inobservancia de la información de la instrucción de servicio.

La instrucción de servicio hay que conservarla directamente junto al dispositivo. Además debe estar accesible para todas las personas que trabajan con el dispositivo. Nos reservamos el derecho de realizar cambios técnicos en el producto con el propósito de mejorar las propiedades utilizables del dispositivo.

1.4 Protección de los derechos de autor

La presente instrucción de servicio, así como los textos, dibujos, fotos y otros elementos que contiene están protegidos por derechos de autor. Sin la autorización escrita del fabricante se prohíbe estrictamente duplicar el contenido de la instrucción de servicio de cualquier forma y modo (también fragmentos), así como su utilización y/o el traspaso de su contenido a terceros. El quebrantamiento de lo anteriormente mencionado tendrá efectos de indemnización. Nos reservamos el derecho de reclamaciones posteriores.

¡INDICACIÓN!

Los datos, textos, dibujos, fotografías y otras descripciones de la presente instrucción están protegidos por las leyes en materia de derechos de autor y de propiedad industrial. Su uso ilegal será motivo de sanción jurídica.

1.5 Declaración de Compatibilidad

El dispositivo actualmente cumple las normas vigentes y las directrices de la Unión Europea. Esto está confirmado en la Declaración de Compatibilidad WE.
A petición del cliente podemos enviar dicha Declaración de Compatibilidad WE.

2. Seguridad

Esta sección contiene un compendio de información de los aspectos esenciales relacionados con la seguridad. Además, las respectivas secciones contienen indicaciones concretas (marcadas con símbolos) de seguridad que tienen como finalidad evitar cualquier riesgo de peligro.

Asimismo hay que respetar la información de los pictogramas, placas e inscripciones ubicadas en el dispositivo y velar por su legibilidad.

El cumplimiento de todas las indicaciones de seguridad garantiza una protección óptima, así como el trabajo seguro y correcto del dispositivo.

2.1 Informaciones generales

El dispositivo se ha fabricado conforme a principios técnicos actualmente reconocidos. Sin embargo, el dispositivo puede ser fuente de peligros si se utiliza de manera incorrecta o distinta para la cual ha sido diseñado.

El conocimiento del contenido de la instrucción de servicio es una de las condiciones necesarias para evitar peligros y errores, y por lo tanto permite el uso seguro y sin averías del dispositivo.

Sin la autorización del fabricante se prohíbe terminantemente realizar cualquier cambio o modificación del dispositivo, para así evitar riesgos de peligro y garantizar su funcionamiento óptimo.

El dispositivo se puede usar si su estado técnico no despierta dudas y permite un trabajo seguro.

2.2 Indicaciones de seguridad durante la instalación de dispositivo

Los datos de seguridad del trabajo atañen las disposiciones de la Unión Europea vigentes al momento de fabricar el dispositivo.

Si el dispositivo se usa en condiciones industriales, entonces durante todo el período de explotación su usuario se obliga a verificar las compatibilidades de los medios recomendados de seguridad del trabajo con el estado actual de regulación en esta materia y a respetar los nuevos reglamentos. En el caso de usar el dispositivo fuera de la Unión Europea, hay que cumplir los requisitos legales de seguridad e higiene del trabajo y las regulaciones vigentes en el sitio de aplicación del dispositivo.

A parte de las indicaciones de seguridad e higiene del trabajo que contiene la presente instrucción de servicio, también hay que respetar los reglamentos de seguridad e higiene del trabajo, así como las directrices en materia de protección del medio ambiente, vigentes y específicas para el sitio donde se usa el dispositivo.

¡ADVERTENCIA!

- El dispositivo no está indicado para el uso de personas (incluidos niños) con alguna disfunción física, sensorial o mental, o que no tengan la suficiente experiencia y/o conocimiento, a menos que estas personas estén bajo la supervisión de un adulto responsable de su seguridad o que hubieran recibido de él indicaciones de cómo debe ser utilizado el dispositivo.
- Los niños deben estar bajo la supervisión de un adulto, para tener la seguridad de que no jueguen con el dispositivo.
- Se recomienda guardar la presente instrucción de servicio en un sitio de fácil acceso. En caso de facilitar el dispositivo a terceros, no olvide de traspasarles las instrucciones de servicio también.
- Todos los usuarios deben ajustarse a las informaciones que contiene la instrucción de servicio y respetar las indicaciones de seguridad e higiene del trabajo.
- El dispositivo sólo se podrá usar en sitios cerrados.

2.3 Explotación conforme a su diseño

¡ADVERTENCIA!

Este aparato ha sido fabricado pensando en un uso profesional i puede ser usado <u>sólo</u> por personal profesional en establecimientos de gastronomía.

El dispositivo trabajará de modo correcto única y exclusivamente si es utilizado para una finalidad no distinta para la cual ha sido diseñado o fabricado.

Toda modificación en el dispositivo, su montaje y trabajos de mantenimiento, los debe realizar un servicio autorizado especializado.

El horno de convección y vapor está destinado al **<u>uso exclusivo</u>** de los platos correspondientes.

¡ADVERTENCIA!

El uso del dispositivo de modo distinto para el cual ha sido diseñado está prohibido y se considerará como explotación incompatible.

No se admitirá ningún tipo de reclamación hacia el fabricante y/o sus representantes a título de daños surgidos por razones de una explotación inadecuada del dispositivo.

Todos los daños que surjan durante la explotación inadecuada del dispositivo serán responsabilidad única y exclusiva del usuario.

3. Transporte, embalaje y almacenaje

3.1 Control de entregas

Tras la entrega, hay que revisar inmediatamente si el dispositivo está completo y si no sufrió daños durante el transporte. En caso de confirmar daños de transporte visibles no hay que aceptar el dispositivo, o bien recibirlo condicionalmente.

Los daños hay que detallarlos en los documentos de transporte / o en la lista de entrega del agente expedidor.

Los daños ocultos hay que comunicarlos directamente tras su confirmación, ya que las reclamaciones de indemnización sólo se pueden hacer dentro de los plazos de reclamación vigentes.

3.2 Embalaje

Rogamos no tirar el cartón del dispositivo. Puede ser útil para guardar el dispositivo durante mudanzas o al enviarlo a nuestro punto de servicio en caso de daños o averías del mismo. Antes del ponerlo en marcha retire todo el material externo e interno del empaque.

¡INDICACIÓN!

Durante la recuperación del embalaje hay que cumplir los reglamentos vigentes del país dado. Los materiales de empaque con propiedades de reúso hay que reciclarlos.

Por favor, revise si el dispositivo y los accesorios se encuentran en el juego. Si faltasen partes, rogamos contactar con nuestro Departamento de Servicio de Atención al Cliente.

3.3 Almacenaje

Se recomienda no abrir el embalaje hasta el momento de instalación del dispositivo, y durante el almacenamiento hay que ajustarse a las designaciones del modo de colocar y almacenar el embalaje.

Los dispositivos empacados hay que almacenarlos siempre conforme a las siguientes condiciones:

- no almacenar al aire libre,
- mantener en un sitio seco, proteger del polvo,
- proteger contra la acción agentes agresivos,
- proteger contra la luz solar,
- evitar sacudidas mecánicas,
- En caso de un almacenaje prolongado (por más de tres meses), controlar regularmente el estado de todas partes y el embalaje. Si es necesario, renueve el dispositivo.

4. Datos técnicos

4.1 Características del horno de convección y vapor

- Modelo de acero inoxidable 18/10
- Manejo mediante perillas
- Capacidad máxima de 10 GN 1/1 o bandejas para la panadería de medidas 600 x 400 mm
- Funciones: circulación del aire, cocción al vapor, convección con cocción al vapor.
- Motor reversible (rotación a dcha. o izq.) para conseguir las mejores condiciones de cocción
- Velocidad de ventilador regulada en dos niveles
- Generación de vapor por pulverización directa
- Extractor de vapor de agua, adjustable
- Iluminación de cámara de cocción
- Práctica guía transversal GN (aparato para 5 x 2/3 con guías longitudinales)
- Indicador LED de temperatura interna de plato
- Listo para montar sonda de temperatura interna
- Apto para la colocación de la ducha manual 116.005
- Puerta doble cristal, puerta interior fácil de abrir para la limpieza
- Guías desmontables

Dispositivos de seguridad

El aparato cuenta con siguientes dispositivos de protección y seguridad:

Termostato de seguridad de la cámara: si la temperatura de la cámara aumenta hasta 350℃ el termostato de seguridad interrumpe l a alimentación de calentamiento del aparato.

¡ADVERTENCIA!

El dispositivo de seguridad puede ser restablecido exclusivamente por el personal técnico cualificado, ya que se requiere la continuación de control.

El **Interruptor de puerta** se dispara al abrirse la puerta: interrumpe el calentamiento y la ventilación.

4.2 Datos técnicos

Nombre:	**Horno eléctrico de convección y vapor**	
Modelo:	**M 5110**	**M 7110**
Código de artículo:	**116.615**	**116.617**
Capacidad:	hasta 5 x 1/1 GN	hasta 7 x 1/1 GN
Distancia entre bandejas:	74 mm	
Rango de temperaturas:	50 ℃ – 280 ℃	
Potencia nominal:	6,3 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC	9,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Toma de agua:	3/4“	
Presión de agua:	max. 3 bar	
Medidas (mm):	an. 890 x prof. 815 x al. 635	an. 890 x prof. 815 x al. 815
Peso:	81,8 kg	101,2 kg
Accesorios:	1 rejilla 1/1 GN, 1 bandeja 1/1 GN, 1 tubo de salida, 1 manguera de agua a presión	

Nombre:	**Horno eléctrico de convección y vapor**	
Modelo:	**M 5230**	**M 10110**
Código de artículo:	**116.613**	**116.620**
Capacidad:	hasta 5 x 2/3 GN	hasta 10 x 1/1 GN
Distancia entre bandejas:	74 mm	
Rango de temperaturas:	50 ℃ – 280 ℃	
Potencia nominal:	3,2 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC	12,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Toma de agua:	3/4“	
Presión de agua:	max. 3 bar	
Medidas (mm):	an. 620 x prof. 755 x al. 635	an. 890 x prof. 815 x al. 1015
Peso:	62,0 kg	115,2 kg
Accesorios:	1 rejilla 2/3 GN, 1 bandeja 2/3 GN	1 rejilla 1/1 GN, 1 bandeja 1/1 GN
	1 tubo de salida, 1 manguera de agua a presión	

¡Se reserva el derecho de hacer cambios!

Accesorios complementarios (no incluidos en el suministro)

Sonda de temperatura interna **Código de artículo 116.000**
1 par de guías conformes a la norma de hornos para utilizar bandejas 600 x 400 **Código de artículo 116.002**
Base de hornos de convección y vapor de 5, 7, 10 x GN CNS 18/10 Capacidad: hasta 10 x 1/1 GN Medidas: an. 850 x prof. 700 x al. 741 mm **Código de artículo 115.068**
Ducha manual longitud manguera 2m con válvula de cierre ½ pulgada de agua para la conexión fija de agua con soporte para fijar en el horno de conveccion con zapor, serie M + E **Código de artículo 116.005**

5. Instalación y servicio

5.1 Indicaciones de seguridad

¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!

En caso de una instalación inapropiada, el dispositivo puede causar lesiones corporales. Antes de la instalación del dispositivo compare las especificaciones de la corriente de la red local con las de la alimentación del dispositivo (ver placa de características). Conecte el dispositivo única y exclusivamente cuando las especificaciones sean compatibles. ¡Cumpla las indicaciones de seguridad!

- No permita que el cable tenga contacto con fuentes de energía ni con cantos agudos. El cable no puede colgar de la mesa ni del bar.

¡ATENCIÓN! Superficie caliente!

Durante el funcionamiento del dispositivo algunos elementos alcanzan temperaturas muy elevadas. ¡Para evitar quemaduras, no se deben tocar los elementos calientes!

- Se prohíbe usar el dispositivo si trabaja mal o está averiado, o si se ha caído al suelo.

- Se prohíbe usar accesorios y piezas de repuesto no recomendadas por el fabricante. Su uso podría provocar situaciones peligrosas para el usuario, el dispositivo sufrir daños o causar perjuicios para la salud o vida de las personas, además se pierde la garantía.
- Se prohíbe colocar el cable bajo revestimientos o alfombras y otros materiales termo-aislantes. Mantenga el cable fuera de la zona de trabajo y nunca lo sumerja en agua.

5.2 Colocación y conexión

¡ADVERTENCIA!
¡La instalación y mantenimiento del equipo pueden ser llevados a cabo <u>exclusivamente</u> por el personal técnico cualificado!

Colocación

- Quitar y desechar el embalaje del equipo.
- Colocar el equipo en una superficie llana y segura, que mantenga el peso del equipo con su carga máxima y la carga básica.
- **En todo caso** mantener el equipo lejos de superficies inflamables o sensibles para el calor.
- No colocar el equipo cerca de fuentes abiertas de fuego, hornos eléctricos, hornos de carbón u otras fuentes de calor.
- Nunca colocar el equipo junto a las paredes, muro, muebles de cocina u otras instalaciones que estén realizadas de un material inflamable. Respetar la normativa contra los incendios vigente.
- Mantener la distancia mín. de **100 mm** entre el equipo y la pared, así como otros objetos que se encuentren en el lado izquierdo y derecho, detrás y en la altura de **150 mm**.
- Utilizar los pies niveladores para apoyar el equipo y regular la altura. Grandes dispersiones de altura o inclinaciones pueden repercutir de forma negativa en el funcionamiento del equipo.
- El equipo puede ser instalado exclusivamente en un espacio debidamente ventilado, un lugar óptimo será debajo de la campana extractora que elimine el vapor hacia el exterior.
- No se debe tapar ni bloquear las aberturas de aireación.
- Antes de instalar el equipo quitar la película protectora. Hay que quitar despacio la película protectora a fin de no dejar restos de cola en la superficie del equipo. Restos de cola se pueden quitar eventualmente mediante un disolvente adecuado.

¡ADVERTENCIA!
¡El equipo no está destinado para empotrar!

Conexión

➢ Conexión a la red eléctrica

- Antes de realizar la conexión hay que asegurarse si la tensión y frecuencia de red eléctrica coinciden con las indicadas en la placa de identificación.
  Se admite la dispersión máxima de tensión de ± 10% .
- Comprobar si hay un acoplamiento SL correspondiente a las normas vigentes.
  Al conectar el equipo a la red de alimentación eléctrica verificar si el cable tiene la sección adecuada.
- Al conectar el equipo a la red de alimentación eléctrica se debe utilizar entre el equipo y la red eléctrica un interruptor multipolar adecuado a la carga. El interruptor debe tener una distancia mínima de 3 mm y debe estar colocado en un espacio de fácil alcance.
- La conexión a la red de alimentación eléctrica debe efectuarse según la normativa internacional, nacional y local vigente.
- Se debe enchufar el dispositivo a una conexión equipotencial (toma de tierra).
- El borne de conexión se encuentra debajo de la parte trasera derecha del dispositivo, bajo la placa de identificación ⏚.

➢ Conexión a la red de agua

- La toma de agua debe encontrarse cerca del equipo.
- En caso de una nueva instalación, antes de conectar el equipo a la red de agua se debe dejar correr una cierta cantidad de agua para evitar que se contaminen las válvulas magnéticas.
- La manguera para el agua a presión que se incluye en la entrega se debe conectar con ayuda del enganche angular 90°con las juntas (3/4“) del aparato.
  Posicionamiento de las juntas: en la parte posterior, a la derecha debajo del aparato.
  El otro extremo de la manguera para el agua a presión debe conectarse a la **red de agua corriente (agua fría)** con una llave de cierre

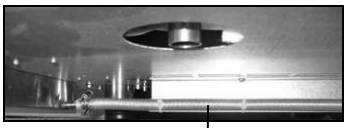
¡ADVERTENCIA!
La máxima presión hidráulica admisible es de 3 bar/s.
La presión más alta requiere la válvula reductora.

- Para garantizar el funcionamiento correcto del equipo y con el fin de evitar las incrustaciones de calcio dentro de la cámara de cocción el agua debe tener la dureza de hasta **7° dH** .

¡ADVERTENCIA!
Si la dureza del agua supera los 7°dH se debe instalar un ablandador de agua.

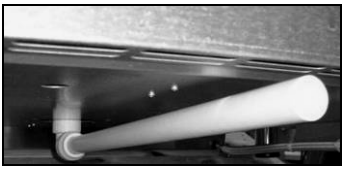
➢ **Toma de desagüe**

- En el depósito recolector de agua delante del dispositivo hay una manguera de desagüe (diámetro interior 10 mm). Esta manguera sirve para retirar el exceso de líquidos del depósito recolector de agua y ha sido colocada en la zona trasera inferior del dispositivo. (ver **A** - dibujo de la derecha). Para conducir el agua al sistema de desagüe se debe alargar correspondientemente la manguera disponible.



A

- Se debe montar el tubo de desagüe incluido en la entrega en el orificio de salida en la parte inferior del dispositivo para garantizar la salida del líquido de la cámara del dispositivo. El tubo de desagüe debe estar conectado con la manguera correspondiente (∅ 22 mm) e introducido en el sistema de desagüe.



Puesta en funcionamiento y recepción de equipos eléctricos

Antes de **poner en funcionamiento** el equipo eléctrico hay que realizar todos los controles necesarios para confirmar que el equipo y su instalación coincidan con la legislación vigente y los datos técnicos y las normas de seguridad.

Las siguientes condiciones deben cumplirse:

→ La temperatura en el lugar de instalación debe ser superior a + 4 °C.

→ La cámara del horno debe estar vacía.

→ Hay que quitar todos los elementos del embalaje junto con la película protectora de las paredes exteriores.

→ Las aberturas de ventilación no deben estar tapados ni atascados.

→ Las piezas del equipo desmontadas provisionalmente con el fin de la instalación deben montarse de nuevo.

→ El principal interruptor de la alimentación eléctrica debe estar conectado y la llave de paso de agua instalada ante el equipo debe estar abierta.

La recepción del equipo eléctrico debe estar complementada por un ciclo de cocción preliminar que permita comprobar si el equipo funciona bien y no presenta ningún daño o problema.

→ Conectar el equipo mediante la perilla de la función **M 1**.

→ Programar el ciclo de cocción / asado:

Tiempo: 10 minutos Temperatura: 150 °C Vaporiz ado: posición 2 de la perilla M 4

Al recepcionar el equipo deben cumplirse las siguientes condiciones:

- → La iluminación del equipo se pone en marcha automáticamente después de programar el tiempo.
- → El equipo se apaga al abrirse la puerta del equipo y se enciende tras su cierre.
- → El termostato de regulación de la temperatura en el equipo se pone en marcha cuando se haya alcanzado la temperatura programada. El/los calentador(es) se desconectan temporalmente.
- → El motor del ventilador/ventiladores cambia la dirección de la rotación cada 3 minutos automáticamente.
- → En los equipos con dos ventiladores en la cámara los motores tienen la misma dirección de la rotación.
- → Se ha comprobado la fuga de agua de la manguera en la dirección del flujo de aire dentro de la cámara.
- → Al final del ciclo de cocción/ asado se activa una señal acústica durante 15 segundos.

AVISO
Al poner en funcionamiento el equipo puede activarse la señal acústica. Tal situación es normal y después de algunos segundos se apaga automáticamente.

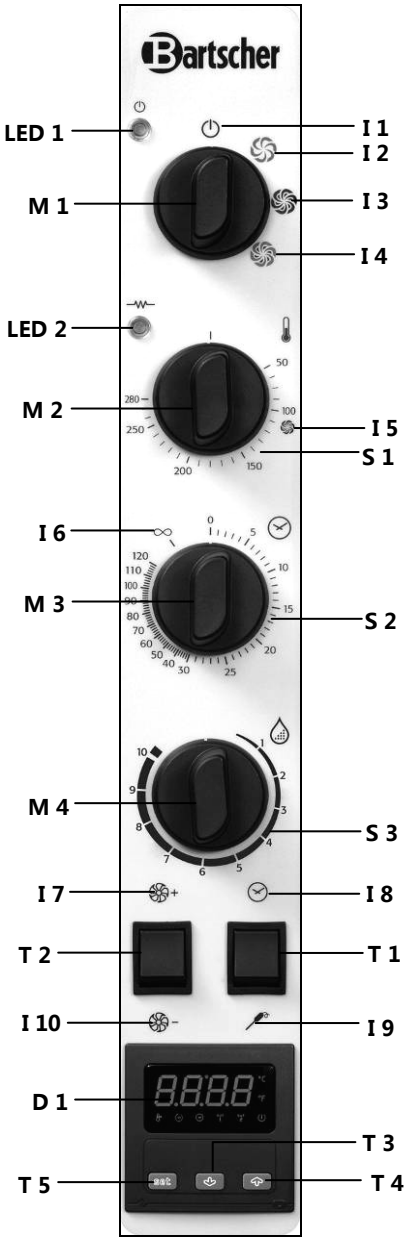
Si el proceso se bloquea durante la programación del ciclo de cocción/asado, hay que colocar la perilla de la función **M1** en la posición **PARADA.**

5.3 Servicio

- Antes de usar, el equipo debe ser debidamente limpiado (véase. **6.2 „Limpieza“**).
- Antes de poner en funcionamiento el equipo, comprobar su instalación correcta, estabilidad, nivelación y realización de la conexión eléctrica y a la red de agua.

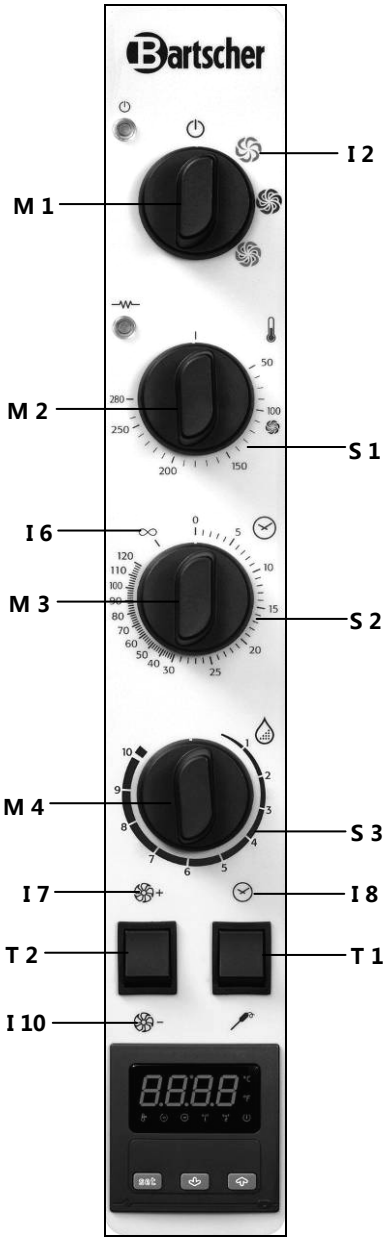
¡ADVERTENCIA!
Antes de iniciar la cocción/ asado calentar el equipo hasta la temperatura que supere en un 20-25% la temperatura adecuada de cocción/ asado. Después de conseguir la temperatura de precalefacción se puede poner los alimentos a la cámara.
A continuación reducir la temperatura hasta la temperatura prevista para preparat el plato concreto.

Panel de mandos



M 1	Perilla de ajuste de funciones
I 1	Posición de **PARADA**
I 2	Cocción/asado con sistema de circulación de aire
I 3	Cocción/asado con vapor
I 4	Cocción de convección y vapor
M 2	Perilla de programación de temp.
I 5	Temperatura de cocción máx. / asado con vapor (± 110 ℃)
S 1	Escala de temperatura en ℃ (50 ℃ – 280 ℃)
M 3	Perilla de programación de tiempo
I 6	Tiempo ilimitado
S 2	Escala de tiempo en minutos (0 – 120)
M 4	Perilla de programación de vaporizado
S 3	Escala de vaporizado (1 – 10)
T 1	Interruptor de activación de tiempo/ sonda de temperatura interna
I 8	Activación de tiempo
I 9	Activación de sonda de temperatura interna
T 2	Interruptor de programación de velocidad del ventilador
I 7	Velocidad de ventilador nivel 2
I 10	Velocidad de ventilador nivel 1
D 1	Display digital de la temp. interna
T 3	Botón de reducción de la temperatura interna de la sonda
T 4	Botón de aumento de la temperatura interna de la sonda
T 5	Botón **SET** para programar la temperatura de la sonda de temperatura interna
LED 1	Display **INICIO/PARADA**
LED 2	Display de modo de funcionamiento de calentador(es): **INICIO/PARADA**

Cocción/asado con el sistema de circulación de aire



Para programar el ciclo de asado / cocción con el sistema de **CIRCULACIÓN DE AIRE** girar la perilla de ajuste de funciones **M 1** en la dirección hacia la derecha a la posición **I 2**.

A continuación programar la temperatura de cocción/asado girando la perilla de programación de temperatura **M 2** en la dirección hacia la derecha a la posición demandada.

Al final elegir el tiempo de cocción/asado girando la perilla de programación de tiempo **M 3** hacia la derecha a la posición demandada.

Cuando pase el tiempo programado suena el pitido, el equipo se apaga finalizando la preparación de alimentos.

Para omitir la temporización colocar la perilla de programación de tiempo en el símbolo **I 6** (tiempo ilimitado).

La velocidad del ventilador se ajusta después de pulsar el interruptor **T 2**. Seleccionar el nivel demandado y colocar el interruptor en la posición adecuada **I 7** o **I 10**.

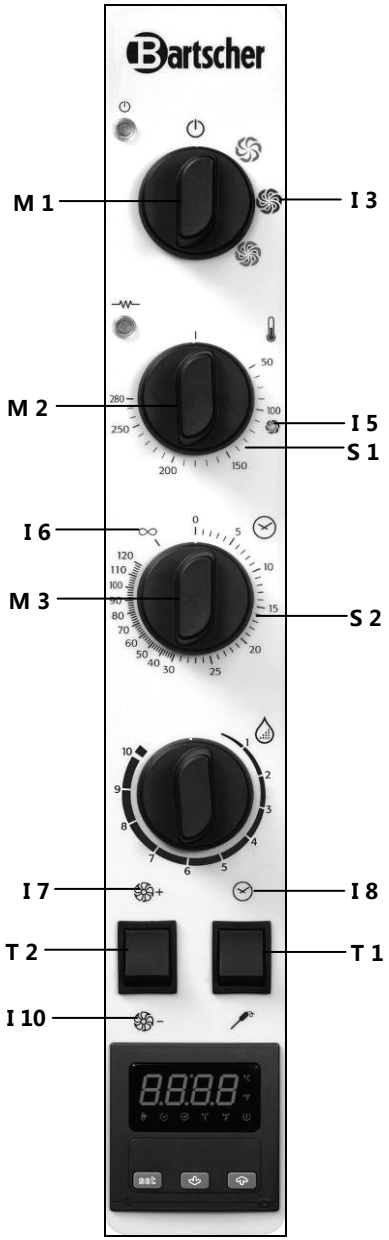
Aviso:

Comprobar si el interruptor T 1 está en la posición I 8 (activación del tiempo).

Cocción/asado con el sistema de circulación de aire y vaporizado

Para añadir la humedad al ciclo de cocción/ asado con el sistema de **CIRCULACIÓN DE AIRE**, colocar la perilla **M 4** en la posición demandada (1 – 10). Para ello girarla hacia la derecha con el fin de aumentar el vaporizado dentro de la cámara, y girar hacia la izquierda para reducir el vaporizado. En la posición vertical hacia la parte superior la perilla de vaporizado está desconectada.

Cocción/asado con vapor



Para programar el ciclo de cocción/asado con **VAPOR** girar la perilla de ajuste de funciones **M 1** a la posición **I 3**.

A continuación programar la temperatura de cocción/asado girando la perilla de programación de temperatura **M 2** en la dirección hacia la derecha a la posición demandada.

Para la cocción /asado tradicional con vapor se recomienda la temperatura de **110 ℃** en el equipo, que en la escala de temperaturas tiene el símbolo **I 5**.

Al final elegir el tiempo de cocción/asado girando la perilla de programación de tiempo **M 3** hacia la derecha a la posición demandada.

Cuando pase el tiempo programado suena el pitido, el equipo se apaga finalizando la preparación de alimentos.

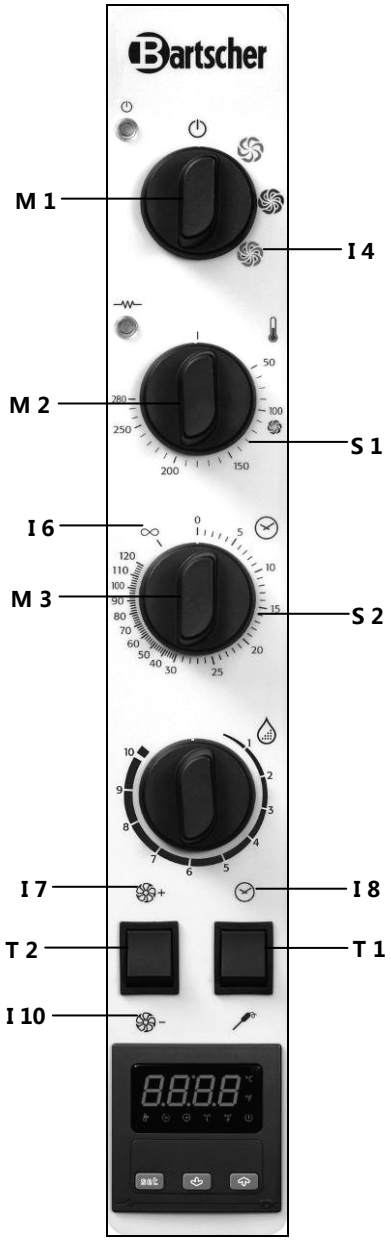
Para omitir la temporización colocar la perilla de programación de tiempo en el símbolo **I 6** (tiempo ilimitado).

La velocidad del ventilador se ajusta después de pulsar el interruptor **T 2**. Seleccionar el nivel demandado y colocar el interruptor en la posición adecuada **I 7** o **I 10**.

Aviso:

Comprobar si el interruptor T 1 está en la posición I 8 (activación del tiempo).

Cocción de convección y vapor (cocción/asado con la circulación de aire / con vapor)



Para programar el ciclo de cocción de CONVECCIÓN Y VAPOR (cocción/asado con la circulación de aire / con vapor) colocar la perilla de ajuste de funciones **M 1** en la posición **I 4 girándola hacia la derecha.**

A continuación programar la temperatura de cocción/asado girando la perilla de programación de temperatura **M 2** en la dirección hacia la derecha a la posición demandada.

Al final elegir el tiempo de cocción/asado girando la perilla de programación de tiempo **M 3** hacia la derecha a la posición demandada.

Cuando pase el tiempo programado suena el pitido, el equipo se apaga finalizando la preparación de alimentos.

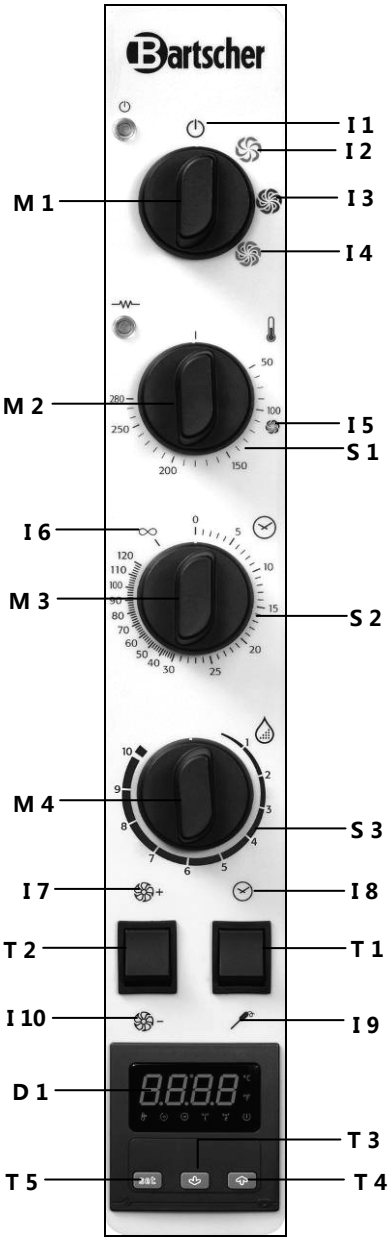
Para omitir la temporización colocar la perilla de programación de tiempo en el símbolo **I 6** (tiempo ilimitado).

La velocidad del ventilador se ajusta después de pulsar el interruptor **T 2**. Seleccionar el nivel demandado y colocar el interruptor en la posición adecuada **I 7** o **I 10**.

Aviso:

Comprobar si el interruptor T 1 está en la posición I 8 (activación del tiempo).

Cocción/asado con la sonda de temperatura interna



Después de elegir el ciclo de cocción/asado demandado y al colocar la perilla de ajuste de funciones en una de las posiciones **I 2** – **I 3** – **I 4,** programar la temperatura.

Girar la perilla de programación de temperatura hacia la derecha a la posición demandada.

Durante el ciclo de cocción/asado con la sonda de temperatura interna girar <u>siempre</u> la perilla de programación de tiempo M 3 a la posición I 6 (tiempo ilimitado).

Ajustar otros parámetros (vaporizado / velocidad del ventilador) según se desee.

Para activar la sonda de temperatura interna colocar el interruptor **T 1** en la posición **I 9**.

Elegir la temperatura interna de alimento mediante la pantalla **D 1** del siguiente modo:

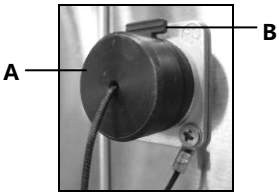
- Presionar el botón **SET T 5**. La pantalla **D 1** parpadea.
- Presionar el botón adecuado **T 3** o **T 4**, para aumentar o bajar la temperatura interna de alimento.
- Presionar de nuevo el botón **SET T 5** para confirmar el ajuste.

Una vez elegida la temperatura interna de alimento sonará el pitido y el equipo se apagará finalizando la preparación de alimento.

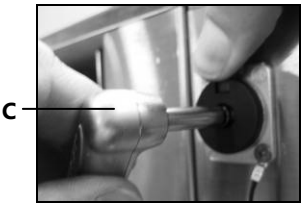
Aviso:

Se ajusta **la sonda de temperatura interna** mediante su colocación dentro del producto por preparar, hasta el momento cuando su extremo se encuentre en el interior del producto (la parte más gruesa).

Colocación /extracción de la sonda de temperatura interna



Para conectar la sonda de temperatura de alimentos se debe retirar el tapón **A** (dibujo de la izquierda) del lugar de conexión en la parte superior izquierda del dispositivo, sujetar el dispositivo de encaje rojo **B** y meter la sonda de temperatura de alimentos **C** en el orificio previsto para ello.



Se debe soltar el dispositivo de encaje **B**. Para retirarla de nuevo, se debe apretar el dispositivo de encaje **B**, sacar la sonda de temperatura de alimentos **C** y soltar el dispositivo de encaje **B**. Fijar de nuevo el tapón **A**.

¡ADVERTENCIA!
Para evitar daños en la sonda de temperatura interior, debe introducirla en el aparato sólo a través de la puerta de cristal superior.

Extractor de vapor de agua

La función del extractor de vapor de agua es eliminar del interior del horno la humedad que se pueda haber formado durante la preparación/ cocción.

Colocar la palanca del extractor de vapor según sea necesario de acuerdo con las siguientes posiciones:

- **A la izquierda:** **Cerrado/Closed**
- **A la derecha:** **Abierto/Open**

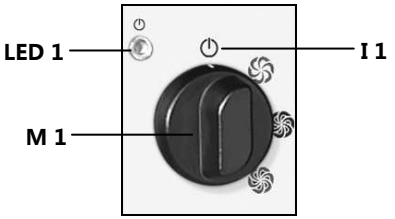
Asimismo al cerrar el extractor de vapor no existe riesgo de que en el interior del horno se crea un exceso de presión ya que está en todo momento controlado por la válvula.

Para cocinar / hornear **AL VAPOR** y para cocinar / hornear con **CONVECCIÓN-AL VAPOR (CIRCULACION DE AIRE – VAPOR)** recomendamos colocar la palanca de extracción de aire en la posición de **"Cerrado/Closed.**

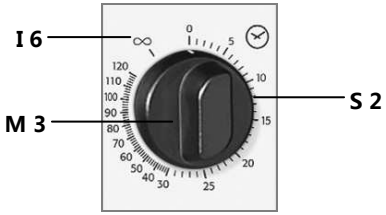
Iluminación del interior del equipo

La iluminación de la cámara de cocción es automatizada y está relacionada con el funcionamiento del equipo. Al final del ciclo de cocción/asado la luz se apaga (por ejemplo cuando la perilla de programación del tiempo **„0“** o la temperatura interna consiga el valor demandado).

Apagado del equipo



Para finalizar la preparación de alimentos la perilla de programación de temperatura **M 3** debe encontrarse en la posición **“0”** (también en el caso de cocción /asado con la sonda de temperatura interna).



Apagar el equipo y colocar la perilla **M 1** en la posición **I 1 (PARADA)**.

LED 1 se apaga.

6. Limpieza y conservación

6.1 Indicaciones de seguridad

- Antes de limpiar el dispositivo o iniciar trabajos de reparación, hay que desconectar el dispositivo de la corriente al equipo y espere hasta que esté frío.
- Se prohíbe usar detergentes cáusticos y evite que el agua penetre el dispositivo.
- Para evitar choques eléctricos, **nunca** sumerja el dispositivo, el cable o la clavija en agua u otro líquido.

¡ADVERTENCIA!

El dispositivo no está diseñado para ser enjuagado directamente bajo un chorro de agua. Por lo tanto se prohíbe usar chorros de agua bajo presión para limpiar el dispositivo.

6.2 Limpieza

- Para asegurar el adecuado funcionamiento, higiene y potencia del horno hay que lavarlo después de finalizar el turno diario de trabajo.
- Antes de lavar, desconectar el suministro de la corriente al equipo, cerrar la válvula de agua, y dejar la cámara de cocción a enfriar.
- Retirar las guías y lavarlas debidamente con agua tibia y un detergente suave, aclarar con agua limpia y para finalizar, secarlas.
- Utilizar el agua tibia y detergentes adecuados para el lavado de la cámara de cocción. Lavar la cámara minuciosamente y tener cuidado para no dejar ningunos restos de detergente. A continuación secar la cámara de cocción.
- Utilizar exclusivamente **detergentes especiales para la limpieza de acero inoxidable**, el uso de detergentes inadecuados puede provocar la corrosión del horno.
- No utilizar productos con cloro (lejía, ácido clorhídrico, etc).
- Al finalizar la limpieza secar y pulir la superficie con un paño blando y seco.

Limpieza de la puerta de cristal

❶

- Gracias al doble cristal en la puerta del dispositivo, esta es fácil de limpiar. Se puede correr el cristal interior y, en caso de necesidad, puede ser retirado.
- Para ello se debe aflojar los bloqueos superiores e inferiores que sujetan el cristal interior girándolos en la dirección de las agujas del reloj (dibujo ❶).

❷

- Retirar el cristal interior (dibujo ❷).
- Limpiar el cristal interior por los dos lados y la puerta del dispositivo con un producto adecuado.
- **No** utilizar productos de limpieza abrasivos.
- Cerrar el cristal interior o colocarlo correctamente después de limpiarlo y ajustar los bloqueos en la posición inicial, girándolos para ello en dirección contraria a las agujas del reloj.

! ***¡ADVERTENCIA!***

Al introducir el cristal se debe recordar que hay que montarlo con las tiras de chapa en dirección a la puerta del dispositivo, en caso contrario la puerta no será hermética.

6.3 Indicaciones de seguridad durante la conservación

- Verifique de vez en cuando que la conducción de conexión a la red de alimentación no presente daños. No utilice nunca el aparato, si éste está dañado. Si la conducción de conexión a la red de alimentación presenta daños, debe ser sustituida por el servicio de atención al cliente o por un electricista cualificado para evitar eventuales peligros.
- En caso de daños o averías, póngase en contacto con su distribuidor especializado o con nuestro servicio de atención al cliente. Previamente, consulte las indicaciones para detectar averías del apartado 7.
- Los trabajos de mantenimiento y reparación deben ser realizados únicamente por técnicos cualificados empleando piezas de repuesto y accesorios originales.
  ¡No intente nunca reparar usted mismo el aparato!

7. Fallos posibles

Problema	Solución
El horno no se enciende.	• Comprobar la alimentación eléctrica. • Comprobar si los fusibles del equipo no están dañados. • Comprobar si la puerta del equipo está correctamente cerrada. • Comprobar la corrección de los parámetros del ciclo de cocción/ asado. • Comprobar si el equipo no transmite alguna información de errores.
Si el equipo no se enciende después de emprender estas actividades, ponerse en contacto con el servicio al cliente.	
El ventilador deja de funcionar durante el trabajo del equipo	• Apagar el equipo y esperar hasta que la protección del motor contra sobrecalentamiento se encienda de nuevo automáticamente. • Comprobar si las aberturas de ventilación no están tapadas o atascadas.
Si el problema se repite, ponerse en contacto con el servicio al cliente.	
La iluminación interna no funciona.	**¡Utilizar solamente las bombillas resistentes a temperaturas altas!** Cambiar la bombilla de la siguiente manera: • Comprobar si el interruptor multipolar conectado al horno está abierto, y el equipo se ha enfriado. • Abrir el cristal interno de la puerta (**6.2 „Limpieza“**). • Retirar el cristal de protección de la bombilla. • Cambiar la bombilla.
Si el problema se repite, ponerse en contacto con el servicio al cliente.	
El agua no sale de la manguera.	• Comprobar si la llave de paso de agua está abierta.
Si el problema se repite, ponerse en contacto con el servicio al cliente.	
Sonda térmica no funciona.	• Comprobar si la perilla de programación de tiempo está en la posición **I 6** (tiempo ilimitado).
Si no se puede solucionar el problema, ponerse en contacto con el servicio al cliente.	

Los casos presentados más arriba tienen el carácter orientativo. Si aparecen estos o similares problemas apagar inmediatamente el horno y dejar de utilizarlo. Para revisar y arreglar el equipo ponerse en contacto con el personal técnico cualificado o con el fabricante.

8. Recuperación

Dispositivos antiguos

Tras finalizar el período de explotación, los dispositivos viejos hay que enviarlos para su recuperación conforme a los reglamentos vigentes de cada país. Recomendamos contactar con una empresa especializada en dicha rama o con el departamento de asuntos de recuperación de desechos de su municipio.

¡ATENCIÓN!

Para evitar eventuales abusos, y sus riegos de peligro, antes de enviar el dispositivo para su recuperación, asegúrese de que ya no funciona. Para ello desconecte el dispositivo de la corriente y corte el cable de alimentación.

¡INDICACIÓN!

Durante la recuperación del dispositivo, siga al pie de la letra las leyes estatales o regionales.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Alemania

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120